

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ключков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:32:05

Уникальный программный ключ:

4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт промышленных технологий и инжиниринга

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПТИ

_____ А.Н. Халин

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: организационно-управленческая практика

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организации общественного питания

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТПП

Заведующий кафедрой

В.Г. Попов

Заведующий выпускающей кафедрой
Руководитель образовательной программы

В.Г. Попов

«23» июня 2022 г.

Рабочую программу практики разработал:
В.В. Тригуб, к.б.н., доцент кафедры ТТПП

1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: изучение работы предприятий общественного питания, освоение навыков и умений по специальности, изучение структуры и особенностей производства, изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий общественного питания;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- получение умений и навыков принимать оптимальные организационно-управленческие решения;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: организационно-управленческая.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности	Знать: З1. понимает теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия
		Уметь: У1 определяет потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий
		Владеть: В1 обладает навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: З2 понимает технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документации при проектировании предприятий питания
		Уметь: У2 организует технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия
		Владеть: В2 обладает навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека
ПКС-3.3 Применяет основные методы определения контроля по производству	Знать: З3. понимает методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве	

	продукции на всех этапах жизненного цикла	продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека Уметь: У3 проводит производственные работы и исследования по пищевым технологиям Владеть: В3 обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человек
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З4 понимает требования нормативно-технических документов на продукцию
		Уметь: У4 обрабатывает текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла
		Владеть: В4 применять способы обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З5 понимает теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода
		Уметь: У5 организывает все виды контроля качества сырья и готовой продукции
		Владеть: В5 обладает практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З6 понимает прикладное применение методов определения качества и безопасности по производству продуктов
		Уметь: У6 применяет методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В6 применять навыки расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная (организационно-управленческая) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как организация производственной деятельности, технология кондитерского и мучного производства, основы технологии производства продуктов питания.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как организация производства и обслуживания на предприятиях питания, проектирование предприятий общественного питания, информационные технологии в общественном питании, организация ресторанного сервиса.

5. Объем практики

Длительность практики составляет 2 недели, общая трудоемкость практики 3 зачетных

единиц, 108 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 3 курс, 6 семестр

6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Ознакомительные лекции, консультации (контактная, аудиторная работа)	14	ПКС -3.2, ПКС-4.2, ПКС-4.3	Устный опрос Устный опрос Устный опрос
2	Наблюдения, измерения, работа на объекте	54	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2	Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос
3	Сбор, обработка и систематизация материала	22	ПКС -3.2, ПКС-4.1, ПКС-4.2	Устный опрос Устный опрос Устный опрос
4	Формирование и защита отчета	18	ПКС-3.1, ПКС-4.3	Устный опрос Устный опрос
	Итого	108		

7. Оценка результатов прохождения практики

7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3). Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля прохождения практики	Критерии оценки работы	Макс. количество баллов
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	30

Ответы на вопросы	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
ВСЕГО		100

Таблица 4

100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- 7.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 7.2.2 на вопросы обучаемый не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- 7.2.3. не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 7.2.4. низкий уровень культуры исполнения заданий.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека www.prlib.ru
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4

Ознакомительная практика	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Учебная лаборатория. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер, проектор, экран.	625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38 аудитория 322
	Перечень договоров на практику: ООО «ГРИН ХАУЗ» (Договор о практической подготовке обучающихся 03-303004-13-УП-3 от 15.01.2021. Срок действия: 31.08.2025)	Адрес прохождения практики 625016 г. Тюмень, ул. Николая Федорова, д.9

10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики.

Целью выполнения индивидуального задания является формирование навыков: по составлению структуры предприятия и организационно-управленческого процесса, овладение навыками использования современных технологий поиска и подбора литературы в соответствии с тематикой индивидуального задания.

Пример тем индивидуальных заданий производственной практики:

1. Общее знакомство с деятельностью предприятия питания (назначение, режим работы данного предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса).
2. Изучить систему управления, организационно-управленческую структуру, функции подразделений, виды деятельности отдельных подразделений.
3. Проанализировать нормативно - правовую базу, регламентирующую деятельность организации.
4. Проанализировать ресурсное обеспечение организации - кадровое обеспечения, систему мотивации и контроля, информационные ресурсы и их роль в реализации целей деятельности организации.
5. Изучить квалификационный состав работников.
6. Изучить график выхода на работу сотрудников.
7. Изучить процессы планирования и прогнозирования деятельности организации и ее структурных подразделений.
8. Изучить вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции.
9. Изучить систему документооборота, коммуникаций между структурными подразделениями организации.
10. Проанализировать процессы подготовки и реализации управленческих решений в организации.
11. Изучить основную нормативную документацию, регламентирующую деятельность предприятия.

Перечень вопросов к устному опросу (пример):

1. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

3. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Услуги общественного питания, требования к ним.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.
6. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.
7. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.
8. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.
9. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.
10. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО), специализация, их характеристика.
11. Понятие о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности.
12. Виды меню, их характеристика.
13. Источники снабжения и поставщики продуктов.
14. Организация снабжения. Выбор поставщика.
15. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
16. Задачи организации в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
17. Организация товарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
18. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре.
19. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.
20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.
21. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
22. Основные требования к организации рабочих мест.
23. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода полуфабрикатов.
24. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
25. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.
26. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерия.
27. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
28. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
29. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
30. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг
31. предоставляются на предприятии?
32. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
33. . Дайте оценку системе технического контроля и испытаний (входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль; типовые квалификационные и периодические испытания.).
34. Охарактеризуйте санитарный контроль на пищевых предприятиях, ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

11. Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике

По окончании практики обучающиеся оформляют всю необходимую документацию в соответствии с требованиями программы и заданием практики для последующей защиты.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word, шрифтом Times New Roman № 14 на светлой (белой) бумаге. При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое и правое – 2,5 см, верхнее- 2 см, нижнее 3см, выравнивание по ширине листа.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 см.

В отчете обучающиеся должны отразить следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания (в каком здании расположено кому принадлежит здание, краткое его описание);
- тип предприятия, разряд, специализация, количество мест в зале, перечень филиалов, объем дневного товарооборота;
- режим работы производственных цехов и залов предприятия;
- контингент потребителей;
- методы и формы обслуживания посетителей;
- организационно-управленческую структуру, функции подразделений, виды деятельности отдельных подразделений;
- квалификационный состав работников;
- график выхода на работу сотрудников;
- процессы планирования и прогнозирования деятельности структурных подразделений организации;
- нормативную документацию по производству полуфабрикатов высокой степени готовности.

Общий объем отчета должен составлять не менее 25 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.). Отчет должен быть оформлен согласно методических указаний по «Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ обучающихся всех форм обучения направления».

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- индивидуальное задание на практику;
- инструктаж по технике безопасности;
- содержание включает следующие разделы:
 - введение;
 - основной раздел;
 - заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [2], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов. Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации), заверен печатью. К отчету прилагается приказ о назначении руководителя практики от предприятия. Отчет защищается обучающимся в сроки, установленные приказом.

12. Методические указания по прохождению практики

Защита отчета по производственной практике производится в университете перед руководителем практики от учебного заведения. При подведении итогов работы обучающегося на практике учитываются ответы студента на вопросы.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, содержание, оформление и защита отчета.

В результате прохождения практики обучающийся должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия.
2. Наличие системы менеджмента качества.
3. Ассортимент и качество выпускаемой продукции.
4. Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.

5. Анализ форм организации управления на предприятии.
6. Коммуникации и информационные технологии (средства), применяемые в деятельности предприятий,
7. Анализ системы мотивации и оценки результатов труда работников.
8. Оценка эффективности системы управления предприятием.
9. Анализ основных элементов организации производства на предприятии и управление затратами на производство.
10. Обоснование эффективности мероприятий по совершенствованию организационно-управленческой деятельности предприятия.
11. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
12. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
13. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
14. Какие трудности возникли в ходе проведения практики?

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС – 3	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности	З1. понимает теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 определяет потребность в производственных и финансовых ресурсах и подборе сырья для производства мучных и сахаристых изделий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 обладает навыками технологий производства, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	З2 понимает технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документации при проектировании предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 организует технологический процесс по системе ХАССП, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В2 обладает навыками практической деятельности на всех этапах производства продуктов с учетом физиологических особенностей питания человека	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-3.3 Применяет основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	З3 понимает методы и мероприятия по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У3 проводит производственные работы и исследования по пищевым технологиям	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В3 обладать методами по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения с учетом физиологических особенностей питания человека	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-4	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З4 понимать требования нормативно-технических документов на продукцию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У4 обрабатывать текущую производственную информацию на продукцию питания на всех этапах его жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В4 применять способы обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	35 понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	У5 организовать все виды контроля качества сырья и готовой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	В5 обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	36 понимать прикладное применение методов определения качества и безопасности по производству продуктов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У6 применять методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В6 применять навыки расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

КАРТА

обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	30	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с.	15	30	100	-
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/471775 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки/специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль/программа/специализация	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Очной формы обучения, группы	_____
Вид практики	<u>производственная</u>
Тип практики	<u>организационно-управленческая</u>
Срок прохождения практики	с «__» ____ 20_ г. по «__» ____ 20_ г.

Цель прохождения практики¹

Задачи практики²

Индивидуальное задание на практику:

-
-
-

¹ из программы практики

² из программы практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт промышленной технологии и инжиниринга
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ
по производственной практике

Обучающийся группы _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация ресторанного дела
Место практики _____

Сроки практики с _____ 20 _____ по _____ 20 _____ г.

Выполнил: _____
(шифр группы)

(фамилия, инициалы студента)

Руководитель от кафедры
(должность, уч. степень,
фамилия, инициалы)

(подпись)

Руководитель от предприятия
(должность, фамилия, инициалы)

(подпись, печать)

Город, год

Лист согласования

Внутренний документ "Организационно-управленческая_2022_19.03.04_ТиООП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Дата	Комментарий
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	22.06.2022	
67 BA 0B 00 41 4D 3A 12	Заместитель директора по учебно-методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	22.06.2022	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	22.06.2022	